

|                                                                                   |                                       |       |           |                        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------|------------------------|------------|
|  | FICHE ENREGISTREMENT QUALITE          | FE 15 | Indice 05 | Date de création :     | 27/12/2017 |
|                                                                                   | FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES |       |           | Date de modification : | 01/04/2022 |
|                                                                                   |                                       |       |           | Page n°                | 1 sur 4    |

**Référence :** P849 **Désignation :** Arôme violette 50mL

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Arômes, extraits & alcools pâtisseries

**Sous-catégorie :** Arômes naturels & artificiels

**Dénomination légale :** Arôme naturel

**Description :**

Arôme permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc...



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.  
Verser directement dans votre préparation, puis mélanger.  
Ne pas ingérer en l'état.

**Conseils d'utilisation :** Pâtisseries, desserts, glaces, sorbets...

**Dosage(s) :** Dosage indicatif : de 0,8 à 1,2% de la préparation

**Données de sécurité :** Ne pas ingérer en l'état

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Eau, sirop de sucre inverti, arôme naturel, épaississants E412-E415, acidifiant E330, conservateur E202.

**Détails sur les quantités :** /

**Détails sur les origines :** Catégories d'agents d'aromatisation : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.

**Spécificité produit/étiquetage :**

**Présence colorant(s) azoïque(s) :** / : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

**Mention(s) particulière(s) :** Secouer avant utilisation. Ne pas ingérer en l'état.

Fabrication française (eau et sirop de sucre inverti origine UE, arôme naturel origine UE et NON-UE)  
Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.

|                                                                                   |                                       |       |           |                        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------|------------------------|------------|
|  | FICHE ENREGISTREMENT QUALITE          | FE 15 | Indice 05 | Date de création :     | 27/12/2017 |
|                                                                                   | FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES |       |           | Date de modification : | 01/04/2022 |
|                                                                                   |                                       |       |           | Page n°                | 2 sur 4    |

**Référence :** P849 **Désignation :** Arôme violette 50mL

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

| Informations obligatoires<br>(règlement INCO, n°1169/2011) |   |      | Informations complémentaires |   |   |
|------------------------------------------------------------|---|------|------------------------------|---|---|
| Energie                                                    | / | KJ   | Acides gras mono-insaturés   | / | g |
|                                                            | / | Kcal | Acides gras poly insaturés   | / | g |
| Graisses                                                   | / | g    | Polyols                      | / | g |
| dont A.G saturés                                           | / | g    | Amidon                       | / | g |
| Glucides                                                   | / | g    | Fibres alimentaires          | / | g |
| dont sucres                                                | / | g    | Sodium                       | / | g |
| Protéines                                                  | / | g    |                              |   |   |
| Sel                                                        | / | g    |                              |   |   |

#### 05. ALLERGENES

|                                                                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées ) et produits à base de céréales                  | ABSENCE |
| Crustacés et produits à base de crustacés                                                                                                              | ABSENCE |
| Œufs et produits à base d'œufs                                                                                                                         | ABSENCE |
| Poissons et produits à base de poissons                                                                                                                | ABSENCE |
| Arachides et produits à base d'arachide                                                                                                                | ABSENCE |
| Soja et produits à base de soja                                                                                                                        | ABSENCE |
| Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)                                                                                                 | ABSENCE |
| Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque | ABSENCE |
| Céleri et produits à base de céleri                                                                                                                    | ABSENCE |
| Moutarde et produits à base de moutarde                                                                                                                | ABSENCE |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame                                                                                              | ABSENCE |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2)                                                       | ABSENCE |
| Lupin et produits à base de lupin                                                                                                                      | ABSENCE |
| Mollusques et produits à base de mollusques                                                                                                            | ABSENCE |

**LEGENDE :** PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.  
 TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

Mention (étiquetage) : /

#### 06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| OGM               | ABSENCE             |
| Irradiation       | Produit non irradié |
| Ionisation        | Produit non ionisé  |
| Résidus chimiques | /                   |
| Résidus physiques | /                   |
| Autres            | /                   |

##### CERTIFICATIONS :

|                                                        | CASHER | HALAL | BIOLOGIQUE | AUTRES |
|--------------------------------------------------------|--------|-------|------------|--------|
| Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication | NON    | NON   | NON        | /      |
| Produit fini Patisdécor                                | NON    | NON   | NON        |        |

##### COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

###### Produit garanti sans :

|         |     |
|---------|-----|
| GLUTEN  | OUI |
| LACTOSE | OUI |

###### Convient pour les régimes alimentaires :

|                      |     |
|----------------------|-----|
| VEGETARIEN           | OUI |
| PESCO-VEGETARIEN     | OUI |
| LACTO-VEGETARIEN     | OUI |
| OVO-LACTO-VEGETARIEN | OUI |

|            |     |
|------------|-----|
| VEGETALIEN | OUI |
| VEGAN      | OUI |
| HALAL      | NON |
| CASHER     | OUI |

**Infos / détails :** Données basées sur les informations du fabricant (attestations)

|                                                                                   |                                       |       |           |                        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------|------------------------|------------|
|  | FICHE ENREGISTREMENT QUALITE          | FE 15 | Indice 05 | Date de création :     | 27/12/2017 |
|                                                                                   | FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES |       |           | Date de modification : | 01/04/2022 |
|                                                                                   |                                       |       |           | Page n°                | 3 sur 4    |

**Référence :** P849 **Désignation :** Arôme violette 50mL

## 07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Caractéristiques organoleptiques :

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Aspect/Forme/Texture | Liquide                        |
| Odeur                | Caractéristique de la violette |
| Couleur              | Brun pâle                      |
| Goût                 | Caractéristique de la violette |

### Caractéristiques microbiologiques :

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Flore totale                 | < 1 000 UFC/mL    |
| Entérobactéries              | /                 |
| Coliformes                   | < 1 UFC/mL        |
| <i>Escherichia coli</i>      | /                 |
| Levures                      | /                 |
| Moisissures                  | /                 |
| Levures & Moisissures        | < 100 UFC/mL      |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | /                 |
| <i>Bacillus cereus</i>       | /                 |
| ASR                          | /                 |
| Listeria                     | /                 |
| Salmonelles                  | Absence dans 1 mL |

### Caractéristiques physico-chimiques :

|                                      |
|--------------------------------------|
| Densité : 1,065 ± 0,02               |
| Indice de réfraction : 1,3640 ± 0,01 |
| pH : 3,5 ± 1,0                       |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |
| /                                    |

## 08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

**Durée de vie à fabrication :** 24 mois

**Durée de vie exprimée en :** DDM (Date de Durabilité Minimale)

**Durée de vie à réception :** Non défini

**Stockage et conservation :** A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Stocker entre 0 et 4°C après ouverture.

## 09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

### Conditionnement primaire :

**Type d'emballage :** Flacon en verre transparent d'une capacité de 60mL et bouchon noir en polypropylène avec bague d'inviolabilité

**Codification produit :** Marquage sous le flacon : numéro de lot à 8 chiffres et DDM sous la forme MM/AA

**GENCOD :** 3 700 105 223 492

|                                |             |     |    |                         |     |
|--------------------------------|-------------|-----|----|-------------------------|-----|
| <b>Dimensions du produit :</b> | Longueur :  | /   | cm | <b>Poids net (g) :</b>  | 53  |
|                                | Largeur :   | /   | cm | <b>Poids brut (g) :</b> | 120 |
|                                | Diamètre :  | 4,0 | cm |                         |     |
|                                | Epaisseur : | /   | cm |                         |     |
|                                | Hauteur :   | 9,5 | cm |                         |     |

### Conditionnement secondaire :

**Nombre de UVC / carton :** 6

**Dimensions cartons :**

**Poids net (kg) :** 0,318

Longueur : 12,5 cm

Largeur : 11,5 cm

Hauteur : 9 cm

**Poids brut (kg) :** 0,762

|                                                                                   |                                       |       |           |                        |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------|------------------------|------------|
|  | FICHE ENREGISTREMENT QUALITE          | FE 15 | Indice 05 | Date de création :     | 27/12/2017 |
|                                                                                   | FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES |       |           | Date de modification : | 01/04/2022 |
|                                                                                   |                                       |       |           | Page n°                | 4 sur 4    |

**Référence :** P849 **Désignation :** Arôme violette 50mL

#### 10. ETIQUETAGE PRODUIT

**NB :** Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.  
La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

|                               |                                                 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| Rédacteur : Service Qualité   | Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général |
| Date de création : 27/12/2017 | Date de modification : 01/04/2022               |
|                               | Version : 05                                    |